Boletín Analiza Calidad

18 de Marzo de 2022

La industria alimentaria y la hostelería miran al aceite de orujo de oliva como sustituto del girasol

La subida del precio del girasol y el riesgo de desabastecimiento ha puesto al mundo olivarero en guardia. Por un lado, el valor del aceite de oliva ha subido por un efecto contagio (el mercado no acepta que el girasol, con menores valores nutricionales, valga más) y, por otro, el sector se prepara para ganar parte del espacio que deje el girasol. En este contexto surge la opción del aceite de orujo de oliva, elaborado con los restos de la aceituna

Mas información

Una dieta rica en frutas y hortalizas para ralentizar los problemas de visión

La vista es, en general, el sentido más apreciado. Por él entra la mayor parte de la información útil para nuestra vida diaria. Sin embargo, la mayoría de la población desconoce la importancia de la dieta sobre la salud de nuestros ojos. Como mucho, se escucha repetidamente: “Las zanahorias tienen vitamina A” y “Comer zanahorias es bueno para la vista”. Pero ¿qué hay de cierto?

Mas información

La industria alimentaria urge una solución a la huelga de transportes para evitar el desabastecimiento

FIAB ha alertado a través de un comunicado de los «graves problemas» en el funcionamiento de la cadena alimentaria derivados del bloqueo en algunas carreteras con motivo de la huelga de transporte. La industria alimentaria ha pedido al Gobierno la coordinación entre los ministerios de Agricultura, Interior y Transportes para alcanzar una «solución urgente» a la huelga que «evite el desabastecimiento y la consecuente paralización de la actividad, así como el escrupuloso respeto a la legalidad»

Mas información

Legionelosis, ¿es eficaz realizar choques térmicos regulares para prevenirla en hoteles?

El choque térmico regular en los sistemas de distribución de agua de los hoteles es un método recomendado o exigido en diferentes directrices o normativas para prevenir la legionelosis. Sin embargo un estudio de campo realizado en Baleares sugiere que los choques térmicos regulares no son eficaces para un control preventivo a largo plazo de la colonización por Legionella de los sistemas de agua caliente en hoteles.

Mas información

Análisis Alimentación
Análisis Nutricional, Reológico de Harinas...
www.analizacalidad.com
Burgos ~ Madrid ~ Barcelona ~ Zamora ~ Castellón ~ Valencia ~ Cáceres ~ Vigo ~ Zaragoza ~ Asturias
Analiza calidad

¿Son las medusas, insectos y carne “artificial” los alimentos del futuro?

Ya se trate de nuevos alimentos, como medusas, insectos comestibles y carne producida a base de cultivos celulares, o de nuevas tecnologías, como la cadena de bloques, la inteligencia artificial y la nanotecnología, el futuro promete interesantes oportunidades para alimentar al mundo. Sin embargo, es ahora el momento de comenzar a prepararse para las preocupaciones que podrían surgir en torno a la inocuidad.

Mas información

El Gobierno aprueba el PERTE de Economía Circular para acelerar la transición

El proyecto ayuda fijas de 492 millones de euros y movilizará recursos superiores a los 1.200 millones hasta 2026 para alargar el ciclo de vida útil de bienes y productos, y reducir la huella ecológica de la economía española Las ayudas impulsarán el ecodiseño, la reutilización y gestión de residuos, y la digitalización en el ámbito de la empresa para mejorar la competitividad e innovación del tejido industrial en cualquier sector.

Mas información

¿Qué frena la expansión de los bioplásticos no contaminantes?

Hay muchos tipos de plásticos en el mundo. Es un material tan presente en nuestras vidas que parece muy difícil de erradicar. De hecho, los diferentes tipos de plástico han demostrado ser muy útiles y muy versátiles para muchos propósitos: para poder envolver comida, para servir de aislantes, para fabricar todo tipo de electrodomésticos o simplemente dar forma a los mangos de los cepillos de dientes.

Mas información

Procesamiento por Alta Presión de Alimentos: Dictamen en torno su eficacia y seguridad

Según el último Dictamen de la EFSA, este procesamiento de alta presión (HPP) de alimentos es eficaz para destruir microorganismos nocivos y no plantea problemas de seguridad alimentaria adicionales que no presenten otros tratamientos análogos. Cabe destacar que, hasta el momento, estas técnicas de HPP no están reguladas específicamente a nivel de la UE y el presente dictamen servirá de base para la toma de decisiones de los gestores del riesgo en este ámbito.

Mas información

Análisis Microbiológicos
Consulta sin Compromiso
Analiza calidad
Burgos – Madrid – Barcelona – Vigo – León – Zamora – Cáceres – Zaragoza -Castellón – Asturias
www.analizacalidad.com

GRUPO ANALIZA CALIDAD
Síguenos en:

Calle Vitoria 274, Nave 49
Complejo Naves Taglosa
Pol. Ind. Gamonal - Villímar
09007 Burgos
947 041 479
www.analizacalidad.com

Para quitar el nombre de la lista de distribución de correo, haga clic aquí

Si tienes preguntas o comentarios: marketing@analizacalidad.com o llame al 607 813 161